

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F., & Kusharto, C. M. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clariidae*) sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 137-144.
- Aminah S., Tezar R., & Muflihani Y. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Buletin Pertanian Perkotaan* 5(2): 35-44
- Andika, A., Kusnandar, F., & Budijanto, S. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan sensori beras analog multigrain berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 60–71.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., & Abduh, S. B. M. 2016. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1).
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytica Chemist*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry Intrnational 20th Edition*.n Arlington: AOAC Inc
- Ardianto. 2015. *Buku Pintar Ikan Gabus*. Flash Books. Yogyakarta.
- Arif, D. Z. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(3), 180-189.
- Ariviani, S., Sholihin, N. H., & Nastiti, G. P. 2021. Pengembangan tepung kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) sebagai sereal fungsional kaya serat pangan dan berpotensi antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 84-95.
- Astuti, M., Murdiati, A., & Marsono, Y. 2015. Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Variasi Metode Pengolahan. *Prosiding. Seminar Nasional & Internasional*. 207-214.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Anayuka, S. T. A. 2018. Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 1 (1): 1-12.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33-38.
- BSN. Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia*. SNI No 01- 4270-1996: Susu Sereal. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451-2011 Tapioka. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Bisma, R., Nerisafitra, P., & Utami, A. W. 2021. Perancangan Sistem Perhitungan Kebutuhan Kalori Sebagai Pendamping Gaya Hidup Sehat. *Journal of Emerging Information System and Business Intelligence (JEISBI)*. 2(4).
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog (*Extrusion Process Technology of Analog Rice*). *Jurnal Pangan*, 22(3), 263-274.
- Cahyanti, R, E., Wandira, A., Jannah, M., & Nisrina Wadi'ah Ahdar, A. 2021. Budidaya dan Karakterisasi Hama Penyakit pada Tanaman Jawawut (*Setaria italica*).
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. 2021. Sifat fisik dan daya terima cookies dari tepung biji nangka dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, 3, 612-621.
- Dahlia, B., Hasmidar, H., & Jumardi, J. 2023. Strategi Pengembangan Budidaya Ikan Lele (*Clarias sp.*) pada Kolam Terpal. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2), 1291-1298.
- Damartika, K., A. Ali., & U. Pato. 2018. Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan Crackers. *Jurnal Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Berawijaya. Malang. 5 (1): 3-14.
- Darianto, D., Nasution, A., & Idris, M. 2021. Analisis Temperatur Pada Proses *Extruding* Pelet Apung. *Journal Of Mechanical Engineering Manufactures Materials And Energy*, 5(2), 179-186.
- Donowarti, I., & Diah, F. D. 2020. Pengamatan hasil olahan daun beluntas (*Pluchea indica L.*) terhadap sifat fisika dan kimianya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 118-134.
- Donowarti, I., & Diah, F. D. 2020. Pengamatan hasil olahan daun beluntas (*Pluchea indica L.*) terhadap sifat fisika dan kimianya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 118-134.
- Ernawati, F., Prihatini, M., & Yuriestia, A. 2016. Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (*the Profile of Vegetable-Animal Protein Consumption of Stunting and Underweight Children Under Five Years Old in Indonesia*). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 39(2), 95-102.

- Fadillah, R., & Purnamawati, H. 2020. Produksi Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* [L.] Walp) dengan Input Pupuk Rendah. Indonesian Journal of Agronomy, 48(1), 44-51.
- Faradillah, N., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2016. Karakteristik permen karamel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Faris. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Mangrove Api – Api (*Avecennia Marina*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pada Kerupuk. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Faturochman, H. Y., Ismaya, P. L., Hasani, R. P., Alfatah, R. F., & Nur'alina, I. 2022. Karakteristik Beras Analog Instan dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L) Prigelatinisasi dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(2), 102-117.
- Fauzi M., NFN. Giyarto, Lindriati, T., Paramashinta H. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flake berbahan tepung jagung (*Zea mays* L.), tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* | Volume 16 No. 1 Juni 2019 : 31 – 43.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. I. P., & Maligan, J. H. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi: Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia *Flake*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 828.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. 2023. Karakteristik Kimia *Flakes* dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak Yang Diperkaya dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1).
- Fitri, A., Nurdin, S. U., Sukohar, A., & Rizal, S. 2023. Daya Cerna Protein dan Rasio Efisiensi Protein Nasi Herbal Pada Tikus Percobaan Yang Diberi Pakan Tinggi Lemak. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 139-139.
- Gisca ID, Bernadheta., & Rahayuni, A. 2013. Penambahan Gembili pada *Flakes* Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Gondwe, T. M., Alamu, E. O., Mdziniso, P., & Maziya-Dixon, B. 2019. Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) for food security: An evaluation of end-user traits of improved varieties in Swaziland. *Scientific reports*, 9(1), 15991.
- Hanawati, R. F. 2011. Proses Produksi *Flakes* Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Handayani, A. M., Subaktilah, Y., Brilliantina, A., & Mayasari, A. 2022. Antioxidant Activity and Chemical Characteristics of Shark Fish Meatball With Various Adding Green Mustard Pure and Tapioca Flour. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3), 269-276.
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori *Flakes* Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glicyn max L.*): *Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Flakes Based on Purple Yam Flour (Dioscorea alata L.) with Addition of Soybean Flour (Glicyn max L.)*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201-212.
- Harianto, M. N. S., Wardani, A. K., & Sutrisno, A. 2014. Penanggulangan Malnutrisi pada anak-anak melalui pembuatan “*Stiff Oorid Mango*” dengan bahan baku lokal kenya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 268-277.
- Hayati, F., Zulvira, R., & Gistituati, N. 2021. Lembaga pendidikan: kebijakan dan pengambilan keputusan.
- Hijrianti, S., & Widodo, S. 2018. Substitusi Tepung Jewawut Pada Kue Kasipiq Di Desa Bonde Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 1, pp. 294-300).
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76
- Hulu, A., & Handoko, Y. A. 2022. Studi Karakteristik *Flakes* Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca var. Formatipyca*) Dengan Subtitusi Tepung Sagu. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 29(1), 50-63.
- Al Islamiyah, S., & Basma, V. C. 2023. Profil Nutrisi Dan Kualitas Sensori Produk Sereal Jewawut Dengan Substitusi Teh Hijau. *Nutrition Science And Health Research*, 1(2), 13-20.
- Ismayanti, M., Harijono. 2015. Formulasi Mp Asi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 996-1005.
- Iswahyudi, Yulia S, K, dan Imawati E. P. 2022. Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dan Tepung Biji Saga Pohon (*Adenanthera Pavonina Linn*) Dalam Pembuatan *Flakes*. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*. 2022. Vol. 7. No.1: 80-92
- Jamilah, N., Hidayati, D., & Purwandari, U. 2024. Physical and Chemical Characteristic of Snack Bars from Jewawut Flour and Mocaf as Effect of Temperature and Roasting Time: Karakteristik Fisik dan Kimia Snack Bar dari Tepung Jewawut dan Mocaf Sebagai Efek Suhu dan Lama Pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(1), 20-31.

- Jayanti, U., Dasir, D., & Idealistuti, I. 2017. Kajian penggunaan tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59-62.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., & Pambayun, R. 2014. Profil gelatinisasi formula pempek "lenjer". *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 25(1): 13-22.
- Kemsetneg RI. Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. 2009. 10. Kementerian Kesehatan RI. PMK No. 41 Tentang Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan 1-96 (2014).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia., 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes. Jakarta
- Kementrian Kelautan Dan Perikanan, "Rilis Data Kelautan Dan Perikanan Triwulan Ii Tahun 2022," Rennisca Ray Damanti. Diakses pada 04 Maret 2024. [Online]: <https://sosek.info/Wp-Content/Uploads/2023/02/Rilis-Data-Kelautan-Dan-Perikanan-Triwulan-Ii-Tahun-2022-1.Pdf>
- Khairunnisa., Harun, N., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes*. *SAGU* 17 (1): 19-28.
- Komala, A., Yusmarini, Y., & Rahmayuni, R. 2017. Kajian pemanfaatan tepung sukun dan tepung ampas kelapa dalam pembuatan *flakes*. *Sagu*, 16(2), 1-9.
- Kosutić, M., Filipović, J., Pezo, L., Playšić, D., & Ivkov, M. 2016. Physical and sensory properties of corn *flakes* with added dry residue from wild oregano distillation. *Journal of the Serbian Chemical Society*. 81(9): 1013-1024.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. E. 2015. Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan Physical Characteristics and Functional Properties of Instant Corn Rice due to the Addition of Fiber Type and Duration of Freezing. *Jurnal Pangan*. 24(1): 37-48.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta
- Lestari, P. A., Yusrasini N.L.A., Wiadnyanyi A.A.I.S. 2019. Pengaruh perbandingan terigu dan tepung kacang tunggak terhadap karakteristik crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 8, No. 4, 457-464, Maret 2024. ISSN : 2527-8010.
- Lestari, S. A., & Rosyada, A. 2022. Analisis Jenis, Jumlah, Mutu Sarapan Terhadap Konsentrasi Belajar Siswa Smp Negeri 29 Palembang. *Jurnal kesehatan komunitas (Journal of community health)*, 8(1), 1-6.lestari

- Lindriati, T., & Maryanto, M. 2017. Aktivitas Air, Kurva Sorpsi Isothermis Serta Perkiraan Umur Simpan Flake Ubi Kayu Dengan Variasi Penambahan Koro Pedang. *Jurnal Agroteknologi*, 10(02), 129-136.
- Mahdiana, M. Q., & Amin, M. N. 2020. Pengaruh profitabilitas, leverage, ukuran perusahaan, dan sales growth terhadap tax avoidance. *Jurnal Akuntansi Trisakti*, 7(1), 127-138.
- Mahyudin, K., & S Pi, M. M. 2013. Panduan lengkap agribisnis Lele. Niaga Swadaya.
- Mapikasari, S., Adyshaputra, A., Reni, I. 2017. Perkecambahan 4 Aksesi Jewawut (*Setaria italica*) pada Kondisi Cekaman Kekeringan Artifisial. *Jurnal Bioma*. Vol 13(1), 43-50
- Marta, H., & Tensiska, T. 2016. Kajian sifat fisikokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *JP2| Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1).
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R. A., & Palupi, R. 2016. Sifat fungsional tepung ketan merah prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195-202.
- Mukhoiyaroh, S., Ammar, M. H., Pangesti, M., & Mufflihati, I. 2020. Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik *Flakes* yang Dihasilkan. In *Jurnal Sains Boga*.
- Mukminah, N. 2019. Penambahan daging ikan lele (*Clarias sp*) terhadap kadar protein dan organoleptik chips ikan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 1(1).
- Mulyani, T., Djajati, S., & Rahayu, L. D. 2015. Pembuatan cookies bekatul (kajian proporsi tepung bekatul dan tepung mocaf) dengan penambahan margarine. *Jurnal Rekapangan*, 9(2), 1-8.
- Mutiani Zulhanifah, S. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Kacang Koro Pedang Dengan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L) Terhadap Karakteristik Flakes* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Naiker, T. S., Gerrano, A. and Mellem, J. 2019. Physicochemical Properties of Flour Produced from Different Cowpea (*Vigna Unguiculata*) Cultivars of Southern African Origin. *AFSTI J Food Sci Technology* 1(1): 1-8.
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. 2019. Pengaruh substitusi tepung ikan lele terhadap pembuatan cookies bebas gluten dan kasein sebagai alternatif jajanan anak autism spectrum disorder. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 35-43.
- Natalie, D. P. 2018. *Pengaruh Suhu Pemasakan Dan Proporsi Glukosa: Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Hard Candy*

Temulawak (Curcuma Xanthorriza) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

- Ningrum, P. L., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih Dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. (3):40-46.
- Ningrum, A. S., & Aqil, M. 2018. Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 14(1), 11-21.
- Nisa, R. C., & Mariani, M. 2023. Pengaruh Penambahan Puree Daun Katuk (*Sauropus Androgynus (L.)*) pada Pembuatan Taro *Flakes* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 873-892.
- Nurhidajah, N. 2022. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Serat Pangan dan Daya Cerna Protein Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Menggunakan Ekstrak Kubis Terfermentasi.
- Paramita, A. H., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1071- 1082.
- Pasally, S., Mengga, G. S., Rispayanti, R., Oktavianus, O., & Lote, J. 2022. Analisis Kadar Protein Jewawut (*Setaria italica L.*). In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 398-402).
- Permana, W., and Setiaboma, W. 2019. Chemical and Physical Charaterization of Cereal *Flakes* Formulated with Taro and Banana Flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 258 (1): 1-9.
- Poedjiadi, A., Supriyanti., dan Titin. 2012. *Dasar-Dasar Biokimia*. Press. Universitas Indonesia. Edisi Revisi. Jakarta.
- Pratama, M. D. 2019. Karakteristik Kamaboko Hasil Samping Olahan Ikan Lele dengan Perbandingan Tapioka (*cassava flour*) dengan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) dan Penambahan Karagenan (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Purwanti, S., & Shoufiah, R. 2017. Kebiasaan Sarapan Pagi Mempengaruhi Status Gizi Remaja. *Husada Mahakam*, 1(1).
- Putri, H. H. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Larutan Alkali dan Lama Perendaman Terhadap proses Nikstamalisasi Kulit Ari Jagung (*Zea mays*). Disertasi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. 2020. Karakteristik kimia, mikrobiologi, sensori sereal *flakes* berbahan dasar tepung ubi nagara (*Ipomoea batatas*

- L.) dan tepung jewawut (*Setaria italica*). Jurnal Teknologi Agro-Industri, 7(1), 1-11.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. 2019. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2).
- Rafika, R., Astuty, P., & Setyowati, S. 2018. Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi Dengan Konsentrasi Pada Remaja. *Biomed Science*, 6(2), 26-35.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. 2020. Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54-62.
- Rahmawati, W., Y. A. Kusumastuti., dan N. Aryanti. 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Semarang. 3 (1): 347-348.
- Rika, R., Ramadani, D., Nursani, N., Amaliah, R., Indriani, I., Amaliah, D. D., & Tahyul, T. 2023. Gerakan Ayo Minum Susu Di Sekolah Dasar Inpres 12/79 Bolli, Kecamatan Ponre, Kabupaten Bone. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(9), 6495-6498.
- Rosida, D. F., Hardiyanti, Q., & Murtiningsih, I. 2013. Kajian dampak substitusi kacang tunggak pada kualitas fisik dan kimia tahu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Rozali, Z. F. 2024. Mini review: Peran fisiologis pati resisten sebagai substrat bakteri kolon dalam produksi asam lemak rantai pendek. *Jurnal Bioleuser*, 8(1).
- Rukmini, A., Raharjo, S., Hastuti, P., & Supriyadi, S. 2012. Formulation and stability of water-in-virgin coconut oil microemulsion using ternary food grade nonionic surfactants. 259-264.
- Safitri F.M., Ningsih D.R., Ismail E., dan Waluyo. 2016. Pengembangan getuk kacang tolo sebagai makanan selingan alternatif kaya serat. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4(2): 71-80.
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.

- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. 2014. Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*. 34(2): 120-125.
- Sari, W. R., Yanti, F. A., Ayuwanti, I., & Perdana, R. 2018. Pelatihan Pemanfaatan Bonggol Jagung Sebagai Media Pembuatan Jamur Janggol Di Desa Gantiwarno Lampung Timur. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(2): 34-37.
- Sayekti, R. S., Djoko, P., & Toekidjo. 2012. Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*). *Jurnal Penelitian Vol 1 No.1*. Yogyakarta.
- Simarmata, E., Herawati, M. M., Sutrisno, A. J., dan Handoko, Y. A. 2019. Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19 (3), pp.208-216.
- Sitoayu, L., Wahyuni, Y., Angkasa, D., & Noviyanti, A. 2016. Sarapan Sehat Menuju Generasi Sehat Berprestasi. *Jurnal Abdimas*, 3(37), 1-31.
- Soedirga, L. C., & Cornelia, M. 2021. Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur Dalam Pembuatan *Flakes* [The Utilization Of Eggshell Flour In The Making Of *Flakes*]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 5(2), 162-174.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhurdi. 2010. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suharyono, A. S., & Anayuka, S. A. 2019. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225-235.
- Sukasih, E., Sasmitaloka, K. S., & Widowati, S. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kacang hijau instan dengan teknologi pembekuan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 37-47.
- Sukendro, S., Yahya, D. P., Widowati, A., Indrayana, B., Putra, A. J., Irawan, T. A., & Lestari, P. A. 2022. Hubungan Asupan Gizi Sarapan dan Status Ekonomi dengan Tingkat Kebugaran Jasmani Siswa Kelas VIII SMP Negeri 1 Kota Jambi. *Jurnal Kesmas Jambi*, 6(1), 50-59.
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., & Setyaningrum, A. 2019. Kandungan karbohidrat dan kadar abu pada berbagai olahan lele mutiara (*Clarias gariepinus B.*). *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 5(1), 41-46.
- Sumariyanti, D., Kristiatuti, D., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak dan Penambahan Jus Daun Semanggi Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Semprong. *Jurnal Tata Boga*. 9(1). 130-141.

- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. 2020. Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method). *Biopropal Industri*, 11(2), 127-137.
- Susanti, I., Enny, H.L. dan Shilvi, M., 2017. *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Jurnal Agrobased Industry*, 34(1), pp.44-52.
- Susanto, A., Kartika, K., Fertiasari, R., & Sari, D. 2023. *Food Bar Berbasis Tepung Pisang dan Mocaf sebagai Emergency Food*. *Journal of Food Security and Agroindustry*. 1(2): 61-68.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. 2018. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50.
- Tamsir, N., & Hozeng, S. 2016. Aplikasi Penghitung Basal Metabolic Rate (BMR) Menggunakan Prinsip Harris–Benedict Berbasis Android. In *PROSIDING SEMINAR ILMIAH SISTEM INFORMASI DAN TEKNOLOGI/INFORMASI* (Vol. 5, No. 1, pp. 9-16).
- U. S. D. of A. 2019. *Nutrient Database For Standard Reference Of Raw Sample 100g*. Retrieved From <https://ndb.nal.usda.gov/Ndb/>
- Utomo, A. 2013. “Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (*pleurotus ostreatrus*) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam” (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Verdiana, L., & Muniroh, L. 2018. Kebiasaan Sarapan Berhubungan Dengan Konsentrasi Belajar Pada Siswa Sdn Sukoharjo I Malang. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 14.
- Verma, V. C., Kumar, A., Zaidi, M. G. H., Verma, A. K., Jaiswal, J. P., Singh, D. K., ... & Agrawal, S. 2018. Starch isolation from different cereals with variable amylose/amylopectin ratio and its morphological study using SEM and FT-IR. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 7(10), 211-228.
- Wahyudiati, D., & Fitriani, F. 2021. Etnokimia: Eksplorasi potensi kearifan lokal sasak sebagai sumber belajar kimia. *Jurnal Pendidikan Kimia Indonesia*, 5(2), 102-111.
- Wirdayanti. 2012. Studi pembuatan mie kering dengan penambahan pasta ubi jalar (*Ipomea Batatas*), pasta kacang tunggak dan pasta tempe kacang tunggak (*Vigna Unguiculata* L.). Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.

- Yonata, D., & Pranata, B. 2022. Nurhidajah (2022) Pengaruh waktu fermentasi terhadap serat pangan dan daya cerna protein tepung jewawut (*Setaria italica*) menggunakan ekstrak kubis terfermentasi. *Warta IHP*, 39(1), 1-8.
- Yuliastri, V., Suwandi, R., & Uju. 2015. Hasil Penilaian Organoleptik dan Histologi Lele Asap pada Proses Pre-Cooking. *JPHPI*, 18(2).
- Yulistiani, R., Rosida, R., & Kumala, I. W. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Flakes*: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi Dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).
- Yuwono, S., dan Zulifah, A. 2015. Formulasi Beras analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4).
- Zhaheer et.al. 2020. *Vigna unguiculata (L.) Walp. (Papilionaceae): A review of medicinal uses, phytochemistry and pharmacology*. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 2020; 9(1): 1349-1352
- Zogara, A. U., Pantaleon, M. G., Loaloka, M. S., & Sine, J. G. L. 2020. Perbedaan asupan zat gizi saat sarapan pada siswa sekolah dasar stunting dan tidak stunting di Kota Kupang. *Journal Of Nutrition College*, 9(2), 114-120.
- Zuhri, N. M., Swastawati, F., & Wijayanti, I. 2014. Pengkayaan kualitas mi kering dengan penambahan tepung daging ikan lele dumbo (*Clariidae*) sebagai sumber protein. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 119-126.